

Moelleux aux noisettes et pâte de spéculoos

Ingrédients

2 œufs

150g de farine

50g de poudre d'amande

80g de sucre

100g de noisettes

1 sachet de levure

2 cuillères à soupe de pâte de spéculoos

50g d'huile de tournesol

100g de lait

Préchauffez le four à 190°C.

Fouettez les œufs avec le sucre, ajoutez ensuite la farine, la poudre d'amande, la levure, le lait et l'huile puis les noisettes concassées. Quand la pâte est bien homogène incorporez la pâte de spéculoos sans trop la mélanger pour créer des marbrures (encore faut 'il ne pas oublier de mettre la levure avant!!!).

Versez la pâte dans un moule à cake et enfournez à 190°C pendant 40 minutes.